LEVADURA

Excellence® X-FRESH

Debido al aumento de las temperaturas, mantener el equilibrio y la frescura aromática del vino se vuelve difícil. En respuesta a este problema, hemos seleccionado Excellence® X-FRESH por sus propiedades acidificantes, que ayudan a reequilibrar los vinos y a mejorar la percepción del frescor.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Levaduras secas activas - *Lachancea thermotolerans.*
- **Interés enológico:** Esto conduce simultáneamente a la acidificación del mosto en fermentación y a la reducción del grado alcohólico. Lo cual da lugar a vinos con un perfil más "fresco y afrutado" y un mayor equilibrio organoléptico. La reducción del pH también permite una mejor estabilidad microbiana y coloidal del vino durante la crianza.

  Excellence® X-FRESH debe utilizarse en sinergia con una *Saccharomyces cerevisiae* para completar la fermentación alcohólica. Esto puede hacerse de dos maneras:
  - **En co-fermentación (adición simultánea de las levaduras al mosto):** la producción de ácido láctico comienza rápidamente al inicio de la fermentación alcohólica antes de estabilizarse.
  - **En inoculación secuencial (adición de Excellence® X-FRESH y la *Saccharomyces cerevisiae* dentro de las primeras 24 horas):** se observan mayores niveles de ácido láctico. Pida consejo a su enólogo y realice mediciones diarias para controlar su producción.

MODO DE EMPLEO

- En el caso de la cofermentación así como de la inoculación secuencial con Saccharomyces cerevisiae, Excellence® X-FRESH debe rehidratarse sola. Disolver las LSA en 10 veces su peso en agua a 37°C y homogeneizar antes de dejarlas reposar durante 20 minutos. A continuación, añadir el preparado al mosto, asegurándose de que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 10°C.

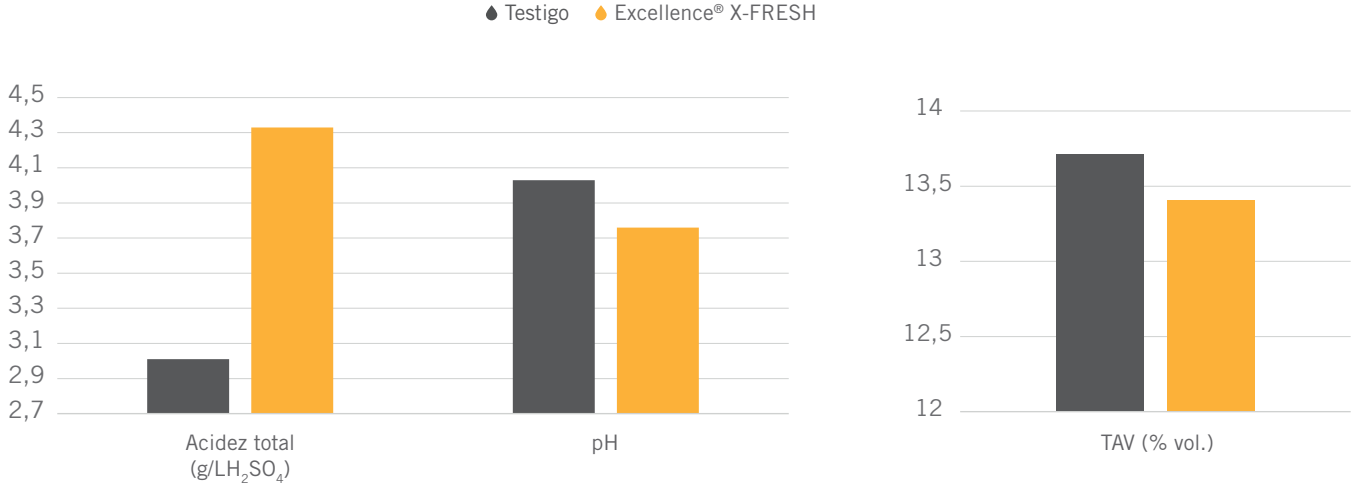
- **Dosis de empleo:** 20 g/hL.

RESULTADOS DE ENSAYOS

RESULTADOS DEL ENSAYO, BALANCE COMPLETO TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Ensayo Burdeos, Graves, cabernet-sauvignon 2020 • Aplicación en inoculación secuencial

Tiempo de espera para la inoculación con *Saccharomyces cerevisiae*: 24 horas
Dosis utilizadas: 20 g/hL de Excellence® X-FRESH seguido de 20 g/hL de *Saccharomyces cerevisiae*



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Gránulos finos marrón claro

MICROBIOLÓGICAS

- **Otras levaduras**: < 10^5 UFC/g
- **Mohos**: < 10^3 UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10^5 UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10^4 UFC/g
- **Salmonella**: Ausencia/25g
- ***Escherichia coli*:** Ausencia/1g
- **Staphylococus:** Ausencia/1g
- **Coliformes**: < 10^2 UFC/g

COMPOSICIÓN

- **Levaduras revivibles**: ≥ 10^{10} UFC/g
- **Humedad**: < 8 %

LÍMITES

- **Plomo**: < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio**: <1 mg/kg

ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Paquetes de 500 g (cajas de 10 kg).
- Conservar en un lugar limpio, seco y sin olores (<10°C) refrigerado en su envase original cerrado. Respectar la fecha preferente de consumo marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/21-10-2022. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías.
Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM